

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (389/2016) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (1367/2011) muuttamisesta**TIIVISTELMÄ**

Maa- ja metsätalousministeriön asetusta ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011, *elintarvikehuoneistoasetus*) esitetään muutettavaksi. Jatkossa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimus olisi 0-3°C, eikä enää lämpötila, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Pakkaamattomia lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita saisi myös myydä toimijan valvonnassa muutoinkin kuin palvelumyymintä edellyttäen, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu. Tämä laajentaisi salaattibaaritoiminnan mahdollisuuksia. Asetus tulisi voimaan 1.6.2016.

TAUSTAA**Kalastustuotteiden lämpötilavaatimukset**

Euroopan parlamentin ja neuvoston eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä antaman asetuksen (EY) N:o 853/2004 (*eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus*) säädetään kalastustuotteiden säilytyslämpötiloista, mutta niistä vain osaa sovelletaan vähittäismyyntiin. Tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet on kyseisen asetuksen mukaan varastoitava jäihin, ja tätä vaatimusta sovelletaan myös vähittäismyynnissä. Sen sijaan tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötiloista vähittäismyynnissä voidaan säätää kansallisesti. Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n mukaan tuoreet kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteessä III säädetyssä lämpötilassa. Tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden osalta tämä tarkoittaa lämpötilaa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeissa tämän on tulkittu tarkoittavan 0-2°C:n lämpötilaa. Eviran tulkinnan taustalla on Eviran ja komission virkamiesten väliset keskustelut tammikuussa 2016 sekä komission kanta vuodelta 2011 Suomen notifioidessa elintarvikehuoneistoasetusluonnosta komissiolle ja muille jäsenvaltioille. Silloin komissio ei hyväksynyt kansalliseen lainsäädäntöön numeerista arvoa lämpötilalle, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Komissio myös piti lämpötilaa 0-3°C liian korkeana lämpötilaksi, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA antoi kesällä 2015 lausunnon kalastustuotteiden lämpötiloista vähittäismyynnissä (Scientific and technical assistance on the evaluation of the temperature to be applied to pre-packed fishery products at retail level). Lausunnon mukaan tuoreille pakatuille kalastustuotteille voidaan soveltaa useita erilaisia lämpötila-, säilyvyysaika- ja pakkaustapa- (esim. suojakaasu) yhdistelmiä elintarviketurvallisuuden vaarantumatta. Komissio ilmoitti komission hygieniatyöryhmässä syyskuussa 2015, ettei aio säätää nykyistä enempää kalastustuotteiden lämpötiloista vähittäismyynnissä, vaan lämpötiloista voidaan säätää kansallisesti. Komissio ei myöskään ole asettamassa numeerista arvoa lämpötilalle, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa.

Päivittäistavarakauppayhdistys (PTY) ry teki 29.1.2016 maa- ja metsätalousministeriölle ja Eviralle hallinnollisen taakan purkuun liittyen esityksen, jonka mukaan sekä pakkaamattoman että pakatun tuoreen kalan lämpötilavaatimus ”lähellä sulavan jään lämpötilaa” tulkittaisiin tarkoittamaan 0-3°C elintarvikehuoneistoasetuksessa ja Eviran Oiva-ohjeissa. Elintarviketeollisuusliitto (ETL) ry:n Kalateollisuusyhdistys teki 12.2.2016 vastaavan esityksen maa- ja metsätalousministeriölle.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden myynti

Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 § mahdollistaa salaattibaaritoiminnan. Asetuksen 12 §:n mukaan kuluttaja voisi itse kerätä salaattiannokseen myös lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita. Asetuksen 13 § on kuitenkin osittain ristiriitainen 12 §:n kanssa. Siksi olisi tarpeen täsmentää 13 §:ää siten, että lihavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden myyminen pakkaamattomina olisi mahdollista toimijan

valvonnassa muutoinkin kuin palvelumyöntinä. Niiden olisi kuitenkin oltava suojattuina siten, että niiden ottaminen ei vaarantaisi elintarviketurvallisuutta. Elintarvikehuoneistoasetuksen muutos siten laajentaisi salaattibaaritoiminnan mahdollisuuksia.

LAINSÄÄDÄNTÖ

Kalastustuotteiden lämpötilavaatimukset

EU-lainsäädäntö

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III (Erityisvaatimukset) jaksossa VIII (Kalastustuotteet) säädetään kalastustuotteiden säilytyslämpötiloista. Kyseisen jakson luvun III (Kalastustuotteita käsitteleviä laitoksia ja aluksia koskevat vaatimukset) kohdan A (Tuoreita kalastustuotteita koskevat vaatimukset) ja IV luvun (Tiettyjä jalostettuja kalastustuotteita koskevat vaatimukset) kohdan A (Äyriäisten ja nilviäisten keittämistä koskevat vaatimukset) lämpötilavaatimuksia sovelletaan myös vähittäismyyntiin. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvun III A kohdan 1 mukaan tuoreet pakkaamattomat kalastustuotteet on varastoitava jäihin myös vähittäismyynnissä. Sen sijaan tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötiloista säädetään eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III jakson VIII luvussa VII (Kalastustuotteiden varastointi), jota ei sovelleta vähittäismyyntiin. Siten tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötiloista vähittäismyynnissä voidaan säätää kansallisesti.

Kansallinen lainsäädäntö

Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n (Säilytys- ja myyntilämpötilat) 1 momentissa säädetään, että tuoreet kalastustuotteet on säilytettävä eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteessä III säädettyssä lämpötilassa. Vaatimus koskee sekä pakkaamattomia että pakattuja tuoreita kalastustuotteita. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen mukaan sen liitteen III jakson VIII lämpötilavaatimusta on sovellettava tuoreisiin pakkaamattomiin kalastustuotteisiin myös vähittäismyynnissä, joten tämä vaatimus tulee jo EU-lainsäädännöstä. Sen sijaan kansallisesti elintarvikehuoneistoasetuksessa on säädetty, että myös tuoreiden pakattujen kalastustuotteiden osalta on noudatettava eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetuksen liitteen III lämpötilavaatimusta, eli kyseiset kalastustuotteet on säilytettävä lämpötilassa, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Nyt kyseistä kohtaa esitetään muutettavaksi tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden osalta.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden myynti

EU-lainsäädäntö

Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarvikehygieniasta antaman asetuksen (EY) N:o 852/2004 (*yleinen elintarvikehygieniasetus*) liitteen II (Kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovellettavat yleiset hygieniavaatimukset (paitsi jos sovelletaan liitettä I)) luvun IX (Elintarvikkeisiin sovellettavat säännökset) kohdan 3 mukaan elintarvikkeet on suojattava kaikelta saastumiselta, mikä tekisi ne elintarvikekäyttöön sopimattomiksi.

Kansallinen lainsäädäntö

Elintarvikehuoneistoasetuksen 12 §:n mukaan helposti pilaantuvia elintarvikkeita voi yleisesti myydä toimijan valvonnassa myös muulla tavoin, kuin että myyjä luovuttaa tuotteen asiakkaalle. Asetuksen 13 §:n 1 momenttiin esitetään lisättäväksi lause, jonka mukaan pakkaamattomia lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita saisi myydä toimijan valvonnassa siten, ettei elintarviketurvallisuus vaarannu.

TAVOITTEET

Kalastustuotteiden lämpötilavaatimukset

Ehdotuksen tarkoituksena olisi muuttaa elintarvikehuoneistoasetuksen tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimusta. Jatkossa ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimus olisi 0-3°C, eikä enää ”lämpötila, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa”. Tavoitteena olisi helpottaa elintarvikealan toimijoiden hallinnollista taakkaa elintarviketurvallisuuden vaarantumatta.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden myynti

Ehdotuksen tarkoituksena olisi selkeyttää ja mahdollistaa salaattibaaritoiminta myös lihavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden osalta. Pakkaamattomia lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita saisi myydä toimijan valvonnassa muutenkin kuin palvelumyyntinä edellyttäen, ettei niiden ottaminen kuluttajan toimesta vaarantaisi elintarviketurvallisuutta.

VAIKUTUKSET

Kalastustuotteiden lämpötilavaatimukset

Ehdotuksen ei katsota vaarantavan elintarviketurvallisuutta. Lämpötilavaatimuksen muutos olisi käytännössä, Eviran ohjeen tulkinta huomioiden, yksi aste, ja se koskisi vain tuoreita tyhjiö- tai suojakaasupakattuja kalastustuotteita. Elintarvikehuoneistoasetuksen 7 §:n mukaan myös tyhjiö- ja suojakaasupakatut jalostetut kalastustuotteet, kuten graavilohi, on säilytettävä 0-3°C:n lämpötilassa. Toimijoiden tulisi huomioida tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden lämpötilavaatimuksen muutos omavalvonnassaan kalastustuotteiden säilyvyysaikoja määriteltäessä.

Ehdotuksella olisi taloudellisia vaikutuksia vähittäismyyntialan toimijoille (elintarvikemyymälät). Suurin osa teollisuuden pakkaamista tuoreista kalastustuotteista on pakattu tyhjiöön (vakuumiin) tai suojakaasuun.

Eviran tulisi huomioida muutos ohjeistuksessaan, mistä aiheutuisi hieman hallinnollista taakkaa.

Eläimistä saatavien elintarvikkeiden myynti

Ehdotuksen ei katsota vaarantavan elintarviketurvallisuutta. Salaattibaaritoiminnan mahdollistamisella myös lihavalmisteiden ja jalostettujen kalastustuotteiden osalta on taloudellisia vaikutuksia vähittäismyyntialan toimijoille.

VALMISTELU

Asetusluonnos on valmisteltu virkатыönä yhteistyössä Eviran kanssa. Lisäksi asetusluonnoksen 7 §:n 1 momentin muutoksesta on keskusteltu 8.3.2016 maa- ja metsätalousministeriön elintarvikelainsäädännön ja valvonnan jaoston (ELV) alaisen ELV -elintarvikehygienian -asiantuntijaryhmän kokouksessa, jossa oli mukana sekä PTY:n että ETL:n edustajat. Asetusluonnoksen 7 §:n 1 momentin muutos on ollut ennen lausuntokierrosta myös kommentteilla ELV -kalastustuotteet -asiantuntijaryhmällä, johon kuuluu jäseniä maa- ja metsätalousministeriön lisäksi Elintarviketurvallisuusvirasto Evirasta, Helsingin kaupungilta, Helsingin yliopistosta, Elintarviketeollisuusliiton (ETL) Kalateollisuusyhdistyksestä, Päivittäistavarakauppayhdistyksestä (PTY) sekä kala-alan järjestöistä (Suomen Ammattikalastajaliitto, Suomen Sisävesiammattikalastajat, Suomen Kalankasvattajaliitto, Suomen Kalakauppiasliitto).

Asetusluonnokset ovat kansallisella lausuntokierroksella 15.4.-15.5.2016 ja lausuntoja saatiin yhteensä 13 kappaletta seuraavilta tahoilta: maa- ja metsätalousministeriön luonnonvaraosaston elinkeinokalatalousyksikkö, Kunnallinen ympäristö- ja terveydenhoitoyhdistys ry, Suomen Kalakauppiasliitto ry, Luonnonvarakeskus, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Suomen Kalankasvattajaliitto ry, Päivittäistavarakauppa ry, Elintarviketeollisuusliitto ry, Suomen Kuntaliitto ry, Maa- ja metsätaloustaloustuottajain keskusliitto ry, Helsingin yliopiston eläinlääketieteellinen tiedekunta, Suomen

Eläinlääkäriliitto ja Itä-Suomen aluehallintovirasto. Lausunnot on pyritty huomioimaan mahdollisuuksien mukaan.

VOIMAANTULO

Asetusmuutos tulisi voimaan 1.6.2016.

YKSITYISKOHTAINEN SISÄLTÖ

7 §

Asetuksen 7 §:n (Säilytys- ja myyntilämpötilat) 1 momentti muutettaisiin tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilan osalta. Ilmoitetuissa elintarvikehuoneistoissa tuoreiden tyhjiö- ja suojakaasupakattujen kalastustuotteiden säilytyslämpötilavaatimus olisi 0-3°C. Niihin ei enää sovellettaisi eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III vaatimusta säilytyslämpötilasta, joka on lähellä sulavan jään lämpötilaa. Tuoreiden muulla tavalla pakattujen kalastustuotteiden ja tuoreiden pakkaamattomien kalastustuotteiden osalta edelleen sovellettaisiin eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III mukaista lämpötilaa.

13 §

Asetuksen 13 §:n (Liha- ja kalastustuotteiden sekä elävien simpukoiden myynti) 1 momenttiin lisättäisiin lause, jonka mukaan pakkaamattomia lihavalmisteita ja jalostettuja kalastustuotteita saisi myydä toimijan valvonnassa muutenkin kuin palvelumyyntinä siten, ettei elintarvikeeturvallisuus vaarannu.